Considerazioni sulla concimazione delle terre rosse

Concimare il terreno per aumentare la sua fertilità, vuol dire non solo restituire in varia forma ciò che su larga scala viene portato via con le colture, ma anche dare un di più per giungere gradualmente a più alte produzioni compatibili però con le proprietà produttive del terreno. Questo l'agricoltore sa anche per propria esperienza, perchè volendo ottenere un maggior rendimento dal proprio lavoro in relazione alla robustezza fisica, deve consumare, cioè mangiare di più del normale. E se è necessario che l'uomo debba possedere il requisito della robustezza fisica, cioè trovarsi in buone condizioni di salute per poter proficuamente lavorare, qualcosa di simile si deve pretendere dal terreno perchè possa ricevere gli alimenti (concimi) e nel miglior modo trasformarli.

Il bravo agricoltore che vuole dalla sua terra ottime produzioni e nel contempo rendersi veramente utile per il conseguimento dell'indipendenza alimentare, non deve mai ignorare due cose di capitale importanza e cioè che:

I. Bisogna conoscere sempre più a fondo il terreno che si lavora e badare che non presenti dei difetti. Se ve ne sono e non facili ad essere corretti in pieno, ridurli al minimo possibile.
II. Bisogna concimare bene, tenendo presente non solo il tipo o i tipi dei concimi che più si adattano al terreno e alla pianta, ma anche alla loro quantità senza creare dannosi squilibri e abbandonando qualsiasi pregiudizio.

Certo che non tutte le questioni che riguardano la concimazione e il terreno si presentano in modo facile; esse del resto non interessano il contadino dal quale però si deve esigere una intelligente esecuzione del lavoro. Quelli che non debbono ignorare tutto ciò che può riguardare terreno e concimi, sono i proprietari, fattori, agenti, ecc.

La presente nota, rivolta agli agricoltori delle terre rosse, ha l'intento di ricordare succintamente alcuni caratteri della terra, i costituenti di essa che maggiormente interessano dal lato

agrario, e infine di esporre alcune osservazioni sull'impiego dei vari concimi organici e chimici.

* * *

Il nome di «terra rossa» s'intende oggidì riportato al terreno di colorazione rossa più o meno scura della regione mediterranea che poggia su roccia calcare abbastanza pura e che dà in generale un paesaggio carsico. In origine questo nome era proprio della regione del Carso e si riferiva alla terra accumulatasi nel fondo di caratteristici avvallamenti a forma di imbuto, le cosidette «doline».

Si è scritto molto e da molti sull'origine della terra rossa ma siamo ancora nel campo delle teorie che, seppure geniali, non hanno ancora in modo definitivo risolto il problema. Alcune di esse tendevano a spiegare come risultasse costituita da un materiale estraneo che per effetto della denudazione si sarebbe ridotto a ricoprire le parti più basse e le anfrattuosità del suolo, o derivasse dalla soluzione chimica ed erosione delle acque dei calcari dai quali il residuo insolubile sarebbe andato con il tempo a costituire la terra rossa. Oggi, secondo una moderna teoria russa, la formazione della terra rossa s'intende strettamente legata al clima, di modo che questo importante fattore imprimerebbe al terreno una sua caratteristica predominante.

Gli elementi che richiamano di più l'attenzione sono: la piovosità e la temperatura. Con il prevalere della prima (clima umido) si inizierebbe la formazione delle terre a tinta bruna e nerastra, mentre, mano a mano che l'evaporazione, in rapporto con la temperatura, aumenta fino a raggiungere valori elevati (clima arido), si formerebbero le terre rosse. Il Lang a mezzo dell'osservazione diretta ha fissato nel fattore 40 il limite fra il clima arido e quello umido, cosicchè: limite fra clima arido e umido $= \frac{\text{piovosità}}{\text{temperatura}} = 40.$

Le terre rosse si formerebbero in zone con temperatura media fra i 12° e 20° e andrebbero diminuendo mano a mano che ci si avvicina al fattore 60. Il clima dominante sarebbe debolmente umido con combustione quasi completa delle sostanze organiche. Ecco alcuni dati di centri istriani che ho attinti dall'opera del Comel e quello calcolato dallo scrivente per il territorio parentino:

Lussinpiccolo (Cigale)	51
Rovigno	52
Pola	57
Parenzo	58
Brioni	63
Portorose	64
Pisino	98

Queste terre contenenti scarse quantità di humus, si distinguono per la rilevante percentuale di composti di alluminio e talora di ferro in un particolare *stato colloidale*, i quali, oltre a dare il colore caratteristico, comunicano al terreno asciutto la proprietà di lasciarsi attraversare profondamente dalle acque fino a che non si rigonfiano: nel qual caso il terreno diventa impermeabile.

Le terre rosse presentano per lo più un forte impoverimento di alcuni elementi utilissimi specie il calcio non ostante che la loro presenza sia legata a roccie ricchissime di calcare. Nelle terre comprese fra le forme più pure, lo scheletro (particelle del terreno aventi un diametro superiore a 1 mm.) è molto ridotto; però si nota un aumento allorchè provengono da roccie calcari aventi molti materiali diversi, oppure nel caso frequente della presenza in notevole copia di frammenti calcari di varia grandezza e provenienza. Negli strati profondi si trovano di frequente delle concrezioni ferruginose e calcaree conosciute con il nome di «carbonin».

Gli elementi minerali che si riscontrano nella terra rossa sono molti e derivano sia dalla roccia per effetto della solubilizzazione del calcare, come dai trasporti effettuati dal vento e dalle acque.

Da quanto è stato detto si comprende che dominano nelle terre rosse il silicio, l' alluminio, il ferro che, sommati al contenuto acqueo, sorpassano il 90 % del terreno; nel rimanente, a parte le poche sostanze organiche, si riscontrano titanio, manganese, calcio, magnesio, sodio, potassio, ecc.

*
* *

Agli effetti pratici della concimazione, il terreno interessa molto; esso riceve intimamente i concimi che, in vario modo trasformati, si mettono a disposizione della pianta.

Che cosa veramente interessa conoscere e fin dove è utile spingere le ricerche? Senza allontanarsi troppo dalla pratica, l'attenzione dovrà essere rivolta in primo luogo verso il *tipo della terra*, cioè se è *leggera*, *compatta* oppure *mezzana*. Nel caso nostro, non potendoci riferire con precisione a uno dei tre tipi, per la spiccata caratteristica colloidale del terreno sopra ricordata, tende verso il tipo mezzano. In merito, oltre l'osservazione diretta del terreno, serve come buona guida l'analisi meccanica, fisico-chimica e chimica.

La prima ha per scopo principale di stabilire in per cento le proporzioni dello scheletro e della terra fine che passa al vaglio, aventi le maglie di 1 mm.

Con l'analisi fisico-chimica si viene a stabilire:

1° - I quantitativi dell'*argilla* e *sabbia silicea fine;* questa normalmente è contenuta in percentuali che oscillano intorno al 50 %.

2° - Il *calcare;* da poche unità per cento scende fino a quantitativi estremamente piccoli. Una prova preliminare della sua presenza viene fatta con l'uso di un po' d'acido, notando l'effervescenza o come dicono gli agricoltori se «bolle».

3° - La *sostanza organica.* Eccezione fatta per i terreni già boschivi, è contenuta in limiti ridotti. E' da ricordare il fatto notevole della stretta relazione fra essa e i microrganismi per cui la flora bacterica tanto utile è conseguentemente limitata.

Con l'analisi chimica non è possibile ancora stabilire quello che interesserebbe di più, cioè la quantità dei concimi da somministrare; pur conoscendo la percentuale degli elementi di maggiore importanza dal lato agrario: *azoto, fosforo, potassio,* è difficile stabilire la forma in cui ciascuno di essi si trova e la parte assimilata dalle piante.

In fine utile è la conoscenza della *reazione del terreno* d'ordinario neutra o più di frequente leggermente alcalina; in tutti e due i casi in buone condizioni per lo sviluppo delle piante.

L'analisi come sopra esposta, può essere semplificata limitando la ricerca alla *materia organica,* al *calcare,* all'*azoto* e alla *reazione del terreno* (pH).

*
* *

Purtroppo l' indagine chimica dice chiaramente che la terra rossa non è in buone condizioni di fertilità naturale: mancano in essa per renderla fertile, oltre gli elementi richiesti d' ordinario per altri terreni, cioè azoto, fosforo, potassio, *la sostanza organica e il calcare,* talchè si può dire che *per una razionale concimazione e per la migliore utilizzazione dei concimi chimici è indispensabile correggere più che sia possibile questi due gravi difetti.*

La materia organica che decomposta diventa *humus* va aumentata perchè:

1° - Arricchisce il terreno di elementi fertilizzanti.
2° - Tende a mantenere in esso l' acqua piovana.
3° - Rende il terreno compatto più leggero e fa acquistare a quello sciolto una maggiore coesione.
4° - Forma con i concimi chimici dei composti molto utili perchè facilmente utilizzabili (così, ad esempio, nel caso della somministrazione del perfosfato ad un terreno povero di calce e ricco di composti di ferro, la concimazione non avrà l' effetto desiderato perchè il perfosfato si trasforma in parte in un composto il quale, non sciogliendosi nelle soluzioni circolanti del terreno, resta inutilizzato. La presenza dell' humus determina invece la formazione di quei composti chiamati fosfo-umati di facile assimilazione.
5° - Facilita la moltiplicazione dei microrganismi utili della terra, talvolta chiamati in modo più facilmente comprensibile « fermenti della terra ».

L' apporto della materia organica si fa con il *letame.* La sua produzione è legata intimamente al problema zootecnico, il cui incremento trova varî ostacoli in Istria. Ad ogni modo di fronte alla limitata produzione di letame, si rivolga anche l' attenzione ai *sovesci* e alle varie forme di terricciato di cui si è tanto parlato e che passano sotto il nome di *letame artificiale.*

Per la calce basti dire, è ormai un fatto da molto tempo studiato e più volte controllato, che costituisce una materia indispensabile. Per le terre rosse, più che un complemento di concime, deve ritenersi un concime vero e proprio.

La sua utilità si riassume nei seguenti punti:

1° - Tutte le piante lo consumano in forte quantità. L'erba medica, ad esempio, ne asporta con un buon raccolto e per ettaro in media chg. 250, il granoturco 20, il grano 10, ecc.
2° - Reagisce nel terreno con il letame e i concimi chimici dando sostanze capaci di essere prontamente assorbite.

L'aggiunta viene fatta a mezzo della calce viva o spenta, calcinacci, cenere di legna, concimi chimici come perfosfato, nitrato di calcio.

Quando il terreno è stato arricchito di sostanza organica e calce, allora si è costituita la base per procedere utilmente alla concimazione chimica, da farsi con le modalità note e tenendo presente di non creare squilibri fra i diversi concimi azotati, fosfatici e potassici.

Come ultimo riferimento dirò che in materia di concimi chimici azotati è bene richiamare sempre l'attenzione sull'uso della calciocianamide e del nitrato di calcio; il primo, concime preferito avanti la semina, ha l'azoto sotto forma organica e un elevato contenuto in calce (circa il 45 %); il secondo, che dà risultati migliori in copertura, è pure un buon apportatore di calcio.

U. M.

Risultati della coltivazione delle uve da tavola

Riportandomi ai nn. 21 e 22, di data 15 e 30 novembre 1937 di questo periodico, voglio riprendere l'argomento d'allora, accennando al risultato ottenuto in quest'annata 1938 con le diverse varietà di uve da tavola, nei vari sistemi adottati.

Premesso che la quantità di uva prodotta è in genere sensibilmente inferiore a quella dell'annata precedente, si è notato, pure essendo bella e sana, un ritardo in tutte le varietà di circa due settimane nella maturazione.

Tale ritardo è stato causato dalla prolungata siccità, nonchè dalla insufficiente somma di gradi di calore indispensabili per una perfetta maturazione, non soltanto delle uve della II, III e IV epoca, ma anche di quelle più precoci. Ad esempio la Perla di Czaba, che di solito inizia l'invaiatura già ai primi di luglio e che matura normalmente verso il 20 dello stesso mese, questo

anno ha iniziato la maturazione il 4 agosto. Analogo ritardo si è notato pure per il Chasselas dorato, il Panse precoce e il Moscato d'Amburgo. Le varietà medie e tardive stanno maturando lentamente e difficilmente raggiungeranno la maturazione perfetta e il consueto grado zuccherino. Fra queste uve segnalo la Verdea, la Prunesta de Ruvo, il Moscato d'Alessandria, il Barbarossa o Corinto rosso, la Regina. Si vede proprio che la annata ha avuto un decorso relativamente freddo, fatta eccezione per i pochi giorni di luglio e agosto.

Tutte le varietà del vigneto nella forma a piramide, hanno vegetato e sono cresciute bene; hanno fiorito in un periodo di tempo bello, di sole, ed hanno perciò allegato secondo le loro naturali attitudini. Nessuna delle piramidi è sopraccarica di grappoli; pochi sono i grappoli acinellati o impallinati, meno che nelle varietà Malvasia di Candia, Barbarossa, Moscato d'Alessandria e Mennavacca, a ciò fisiologicamente più disposte delle altre. Le uve fin qui raccolte sono state esteticamente belle e perfettamente sane, eccettuati i pochi acini danneggiati dai colpi di grandine e cicatrizzati alla meglio.

Dopo le pioggie d'agosto, che apportarono discreta quantità d'acqua nel terreno, la vegetazione riprese. Si potè allora constatare che alcune varietà si erano dimostrate molto suscettibili dell'attacco dell'oidio, in causa dell'affoltimento delle chiome che avevano ridotto notevolmente la circolazione dell'aria tra vite e vite. Si rimediò con la ricimatura e con la solforazione. Le varietà delicate sono la Baresana, la Sultanina, la Prunesta de Ruvo, la Mennavacca, tutte varietà ad esuberante sviluppo vegetativo.

Passando a considerare l'effetto dovuto alle diverse forme di allevamento, crediamo di poter asserire quanto segue:

che, come l'anno scorso, anche quest'anno l'Ohanez a cordone alla Silvoz non si è prestato al nostro clima, mentre forse si presterebbe in pergolata, purchè in esposizione calda e secca; che invece la Baresana, allevata pure alla Silvoz, si è mostrata perfettamente a posto perchè quest'anno, con l'accurato sfoltimento della vegetazione, è stracarica di grappoli voluminosi; che il Bicane o Chasselas Napoléon ama le forme espanse, preferendo il caldo secco alla frescura; che l'incrocio Pirovano n. 1 ha migliorato l'allegagione perchè forse più maturo d'età; che il Moscato d'Alessandria è tornato ad essere produttivo e

sano sul cordone obbliquo e sulla piramide, con uva grossissima sull' alberello basso a ventaglio; che il Moscato d' Amburgo preferisce essere allevato a piramide o in altra forma eretta speronata, per dare splendidi grappoli di uniforme maturazione, mentre su cordone alto speronato, o alla Cazenave, dà uva minuta, molto aromatica e di parecchi giorni più precoce; che il Moscato di Terracina produce grappoli troppo voluminosi, serratissimi, con uva eccessivamente mostosa, sensibilissima all' oidio e non va per noi, se non la si dirada di oltre il 50 %; che il Panse precoce e il Pergolese, somigliantissimi tra loro, hanno prodotto uva abbondante e bella, mai abbastanza matura, ma molto richiesta, affine al Chasselas dorato, sul mercato locale. Il Panse precoce su cordone alla Cazenave-Marcon normale, produce meno grappoli, ma con acini grossissimi, sì da assumere caratteri quasi diversi da quelli suoi propri; che la Perla di Czaba, in tutte le forme, quest' anno ha vegetato e prodotto meno, ha ritardato la maturazione di circa due settimane e non ha raggiunto il solito grado zuccherino; che l' uva Italia si è fatta veramente ammirare anche quest' anno per la sovrabbondanza di grappoli e per la sua impareggiabile bellezza, su tutte le forme in cui sono state sistemate le viti dei due filari; che la Regina ha corrisposto di nuovo, in pieno, alla ricchezza e bellezza del suo prodotto, specie sul cordone alto, alla Silvoz; che la Verdea, infine, come tutti gli altri anni, promette una ricca vendemmia, benchè mostri, più delle altre varietà, visibili e sensibili i danni della grandinata, abbattutasi a suo tempo nel nostro territorio.

PER. AGR. G. VISINTINI

RIVISTA DELLA STAMPA

Come si sono ottenute le razze elette di grano. — La rivista « Giovanissima » pubblicherà quanto prima un interessante articolo del Sen. Todaro sull' importanza delle sementi elette nell' economia agricola della Nazione.

Come si è pervenuti alla creazione di queste razze, è illustrato chiaramente dal prof. Todaro in questo articolo.

Movendo da singoli individui che nella coltura comune presentano più o meno esaltate le caratteristiche di produttività

del tipo in essa prevalente, e da individui che si allontanano da questo tipo per caratteri di forma o di vita — e hanno spesso origine, quando non si tratti di banali mescolanze, da incroci spontanei — si seguono, attraverso varie consecutive generazioni, le rispettive progenie.

Queste ultime vengono studiate in sè stesse e comparate fra loro metodicamente e diligentemente in relazione ai fini — alta produttività in ogni caso, resistenza a particolari malattie ambientali o parassitarie, sviluppo in cicli di vita più o meno lunghi, ecc. — che il lavoro selettivo vuol raggiungere.

Frutto di questo lavoro faticoso, sufficientemente intellettuale e non breve, è la individuazione di una o più razze che, per ovvie ragioni, possono vantaggiosamente sostituire quel miscuglio indefinibile di razze buone e cattive che è la varietà, con vantaggio — è quasi superfluo aggiungere — di gran lunga superiore a quello della semente «lavorata» col cernitore meccanico o scelta ad occhio. Può qui fondatamente parlarsi di razze *selezionate* od *elette* e a buon diritto la qualifica può estendersi alle sementi che da queste si traggono.

Buone razze di grano e altri cereali sono state per questa via acquisite alla nostra agricoltura. Ma di recente molte altre — più numerose e nell'insieme di maggior pregio — se ne sono ottenute, e se ne ottengono, applicando il processo selettivo dianzi sommariamente ricordato alle progenie di individui «creati» con l'incrocio artificiale. Il quale — è ben noto — consente di riunire in una stessa razza — e stabilmente, nel giuoco di molteplici caratteri contrapposti — le migliori caratteristiche proprie di due o più distinte razze naturali.

Una razza vegetale eletta è macchima di precisione da cui l'agricoltore può trarre servigi veramente impagabili; ma, a differenza di quelle che escono dall'officina meccanica, essa non ha autonomia di funzionamento. Non potrà aversi il pieno rendimento che negli ambienti naturali e agricoli in cui la razza eletta trova le più propizie condizioni di vita. E tali ambienti non possono essere individuati e deliminati che con ripetute sistematiche prove colturali dirette — le prove di adattamento — cui deve presiedere lo stesso istituto che la ha fondata.

La produzione di sementi della razza eletta in purezza genetica e all'infuori di ogni smodata speculazione, avrà luogo naturalmente nei medesimi ambienti, preferibilmente ad opera di

speciali associazioni di agricoltori. Potrebbe anche oggi prendersi a modello la « Produttori Sementi » fondata una trentina d'anni fa a Bologna ed ora in prosperissimo sviluppo, nella perfetta sua rispondenza ai fini testè indicati.

Questa produzione di « buona semente » voglion promuovere e tutelare le recenti provvidenze legislative del Marchio e del Registro nazionale dei grani di razza eletta, dovute a S. E. il Ministro Rossoni. Non era agevole portare in questo campo, del tutto nuovo nel nostro Paese, disposizioni tali da potersi a priori giudicare impeccabili.

Ma la stessa cauta loro attuazione non mancherà di precisare i lievi ritocchi che potranno vantaggiosamente introdursi per rendere queste provvidenze in tutto e per tutto rispondenti alle alte finalità che nell'interesse dell'economia nazionale, il Regime ha avuto ed ha in mira.

Problemi di colonizzazione nell'Impero. — Una interessante pubblicazione sulle possibilità agricole dell'Etiopia, nei riguardi specialmente della colonizzazione da parte dei coloni italiani, è quella del dott. Daniele Prinzi della Confederazione dei lavoratori dell'agricoltura, uscita di recente sotto il titolo: « Impero Rurale ».

Il Prinzi fa, anzi tutto, una rapida descrizione delle zone, dei terreni, delle acque, dei climi del nostro vasto Impero Africano sottolineando particolarmente quanto interessa l'agricoltura e la colonizzazione rurale.

Questa grandiosa impresa già iniziata dall'Italia fascista trova in A. O. I. una situazione di fatto nel campo dell'agricoltura, dovuta alle attività ed alle iniziative delle popolazioni indigene che traggono dalla economia agraria la esclusiva fonte della loro esistenza. Sempre nei riguardi della colonizzazione viene perciò considerato il problema del sottocosto della mano d'opera indigena, della concorrenza dell'economia locale e della collaborazione degli elementi indigeni all'opera di valorizzazione italiana nell'agricoltura.

Particolare rilievo si dà al regime fondiario delle varie popolazioni native del vasto territorio imperiale, con speciale riguardo alla costituzione di un demanio terriero quale base materiale per una colonizzazione nazionale.

Viene quindi descritta nei suoi aspetti tecnici ed economici

più importanti l'agricoltura indigena delle varie zone e delle varie popolazioni; agricoltura che costituisce l'unica e preziosa fonte di esperienza rurale negli ambienti dell'impero così profondamente diversi tra loro e completamente nuovi per il colonizzatore nazionale. Da quando i nativi, sia pure con mezzi primitivi e imperfetti ma sempre per tradizione secolare di grande valore, hanno compiuto e compiono nel lavoro e per la produzione dei campi, si possono, infatti, ritrarre orientamenti e suggerimenti di notevolissima importanza a favore della nostra colonizzazione nazionale, sia per la impostazione che per i sistemi tecnici ed economici di sviluppo e di esercizio.

Viene infine tratteggiato l'ambiente commerciale: le zone commerciali, le comunicazioui interne; il traffico interno e quello con l'Estero; tutto il vasto movimento mercantile, che ha per oggetto quasi esclusivamente prodotti dell'agricoltura, rende una vivida impressione delle possibilità e delle esigenze ambientali nei riguardi dell'impostazione della colonizzazione nazionale. L'aspetto passato e le variazioni che la nostra conquista ha portato immediatamente al traffico ed alla entità commerciale sono considerati in «Impero Rurale» e messi in stretto raffronto con i problemi della valorizzazione delle terre e dei prodotti della nostra Africa Orientale..

CONSIGLI PRATICI

Il bruco del cavolo e della rapa. — In molti campi di cavoli e di rape da foraggio, si osservano notevoli danni, essendo le foglie più o meno divorate dai bruchi. Si tratta del bruco di quella farfalla bianca che tutti conoscono e che viene chiamata appunto cavolaia per la preferenza che essa ha per i cavoli e le specie affini. Se la lotta, intesa ad allontanare i danni, è sempre conveniente, quest'anno è addirittura indispensabile, dato che dobbiamo fare tesoro di tutto quanto può servire di alimentazione al bestiame.

Il parassita trova anche parecchie cause avverse, che finiscono col limitare il suo sviluppo; p. es. alcune condizioni di umidità e di temperatura e anche alcuni nemici. La natura è sempre provvida. Ma è preferibile, peraltro, la lotta diretta che

dà risultati più rapidi ed è molto facile mettersi in atto. Basta spargere con il soffietto che si adopera per la solforazione delle viti, calce viva polverizzata, sulle foglie e sui bruchi, di buon mattino, quando sono ancora bagnati dalla rugiada. La calce, in contatto dell' acqua, si scalda e uccide bruchi e anche uova. Efficacia veramente notevole ha dimostrato anche un preparato, che abbiamo avuto occasione di adoperare in questi giorni; il *Pirox* dello Stabilimento chimico I. Amonn di Bolzano. Secondo quanto dichiara la Ditta, esso sarebbe un prodotto a base di zolfo con l' aggiunta del 20 % di droghe alcaloidi e 2 % di rame.

Il prodotto si presenta sotto forma di polvere impalpabile sicchè riesce molto facile una uniforme distribuzione. Una parcella di rape, enormemente invasa dai bruchi e spolverata al mattino, il giorno dopo si presentava con le foglie completamente pulite.

NOTIZIARIO

V Concentramento torelli di razza bruno-alpina. — In data 22 ottobre 1938-XVI, avrà luogo in Sesana il «V Concentramento torelli di razza bruno-alpina - I interprovinciale», organizzato dagli Ispettorati provinciali dell' agricoltura e dalle Società allevatori delle provincie di Trieste, Fiume, Gorizia e Pola, con lo scopo di: valorizzare i prodotti dei nuclei di selezione della razza bruno-alpina in provincia di Trieste, Fiume, Gorizia e Pola; far conoscere agli agricoltori tutti, ed ai tecnici, detti prodotti; permettere il confronto fra soggetti di vari allevatori (onde stimolare l' emulazione, e rendere più facile e preciso il giudizio per l' approvazione); facilitare il collocamento nelle varie stazioni di monta.

Potranno partecipare al Concentramento tutti i torelli nati da riproduttori iscritti ai nuclei di selezione della razza bruno-alpina ed allevati nelle provincie di Trieste, Fiume, Gorizia e Pola, ed appartenenti ad agricoltori soci delle Società allevatori bestiame bovino; in via eccezionale potranno essere ammessi anche torelli non provenienti dai nuclei, ma la loro ammissione al Concentramento è però subordinata all' approvazione insindacabile dei competenti Ispettorati dell' agricoltura, ai quali deve essere presentata domanda entro il 20 settembre 1938-XVI.

I torelli iscritti ai nuclei e ritenuti idonei devono partecipare al Concentramento, a scanso della perdita di qualsiasi diritto ad eventuale premio di allevamento.

I torelli partecipanti al Concentramento (nati fra il 1° luglio ed il 31 dicembre 1937-XVI) saranno divisi, a seconda dell' età, in due Sezioni, e precisamente: Sezione A: dai circa 10 ai 12 mesi; Sezione B: dai 12 ai circa 16 mesi.

Dovranno essere presentati presso il piazzale della fiera di Sesana entro le ore 8 del giorno stabilito. Non potranno essere ritirati prima della proclamazione della classifica.

Apposita Giuria, costituita dai Capi degli Ispettorati provinciali dell' agricoltura, dai Presidenti delle Società allevatori delle quattro Provincie interessate, con facoltà di delegare dei sostituti, e da una rappresentanza del Sindacato veterinari, esaminerà gli animali, ed emanerà il suo verdetto tenendo conto della genealogia dei singoli soggetti, delle qualità morfologiche e del sistema di allevamento (ginnastica funzionale, alimentazione, ecc.).

Il giudizio della Giuria è inappellabile.

I soggetti presentati saranno classificati in tre classi. Di questa graduatoria verrà tenuto conto nell' assegnazione di eventuali premi di allevamento da parte delle competenti organizzazioni provinciali.

A tutti i soggetti esposti verrà concessa una indennità chilometrica pari a L. 1 per chilometro andata. Detta indennità verrà concessa solo per distanze superiori ai chilometri 10 da Sesana.

Avvenuta la classificazione, sarà aperto il mercato, ed ogni allevatore sarà libero di vendere gli animali di sua proprietà.

In ogni modo sarà opportuno che delle singole contrattazioni sia data immediata notizia all' Ufficio zootecnico dell' Ispettorato di Trieste.

Tutti i torelli partecipanti al Concentramento dovranno sottostare alle vigenti disposizioni di polizia veterinaria.

I soggetti di età superiore ai 12 mesi dovranno essere muniti di anello al naso o di mordecchia.

I proprietari saranno responsabili dei danni che i tori eventualmente arrecassero.

L' Ispettorato provinciale dell' agricoltura e la Società provinciale allevatori di Trieste, in accordo con gli altri Ispettorati, e Società allevatori interessati, emanerà ogni altra disposizione necessaria per la migliore organizzazione del Concentramento.

I caratteri tipici della razza italiana vanno ricercati nelle nostre campagne. — Alla precisa consegna del Segretario del Partito di individuare i caratteri tipici e permanenti della razza italiana da Roma ad oggi, ha fatto seguito un interessante articolo pubblicato da «Il Lavoro Fascista» in cui, riallacciandosi alla parola del Capo: «la terra e la razza sono inscindibili e attraverso la terrra si fa la storia della razza e la razza domina e feconda la terra», viene posto in evidenza come proprio nelle nostre campagne noi possiamo trovare ancora la gente italica ricca di una inconfondibile individualità millenaria e di una definita e invariata personalità bio-psichica.

I nostri contadini, infatti, pur nel turbine incessante e febbrile della vita, pur attraverso rivoluzioni, carestie, sommosse, guerre, dominazioni, sono rimasti quasi sempre fermi sui loro campi, non mutando talvolta neppure di casa o di podere.

La «Fondazione Arnaldo Mussolini» dei «Fedeli della terra» ha infatti trovato che esiste un certo numero di famiglie coloniche risiedenti sullo stesso podere da oltre mille anni. Tale fedeltà alla terra è dovuta anche al

fatto che il contadino, nato in un podere che nutrì i suoi padri e il padre dei suoi padri, sa che dove i figli non mancano e non dirazzano, il pane non manca e ne ringrazia Iddio a cui nel profondo del cuore ha sempre creduto.

Ma oggi non basta più vivere sulla terra per mantenere inalterati i caratteri della razza; bisogna che la gente dei campi viva sorretta da un equo rapporto di lavoro, in un ambiente di giustizia e di indispensabile benessere morale e materiale. Da ciò tutte le provvidenze del Regime a favore dei rurali e dell' intensificazione colturale, giacche là dove domina ancora il latifondo, prevale, purtroppo, la mortalità infantile e la razza non si perpetua.

Al rurale non deve mai mancare la terra e con essa eque condizioni di lavoro ed una modesta ma sana abitazione nella quale possa vivere serenamente con la sua famiglia, perchè solo così, aiutati e sorretti gli uomini della terra, noi avremo difeso un importante settore, in cui la razza è pura, e avremo premiato la vera, innegabile nobiltà della gente italica, che porta l' impronta inconfondibile della grandezza, della forza, della continuità di una progenie millenaria.

La Cantina sociale cooperativa di Montona ha apprestato in questi giorni il proprio bilancio per la vendemmia 1937, il quale permette di ripartire ai propri soci ed ai conferitori all' enopolio il saldo loro spettante in base ai seguenti favorevolissimi prezzi in lire a grado zuccherino:

uve speciali (I categoria)	bianche 5.50	nere 4.80
uve fine (II »)	» 4.80	» 4.30
uve comuni (III »)	» 4.20	» 3.80

Tali prezzi si intendono netti da qualunque trattenuta per spese di lavorazione od ammortamenti.

Il bilancio mette in evidenza un ammortamento regolare di lire 2.50 al q.le di uva conferita od ammassata, e nel complesso dimostra un ulteriore notevole consolidamento della Cantina sociale di Montona. L' uva vinificata ammontò a 2400 q li, quantitativo che è necessario conseguire stabilmente, onde ottenere dei buoni risultati di gestione.

Poichè anche quest' anno la zona di Montona è stata colpita da forti e ripetute grandinate, e pertanto i soci potranno sfruttare la capacità della Cantina solo in parte, la Direzione, sentendosi forte dei risultati sopra esposti in confronto ai prezzi praticati da parte del commercio privato nella vendemmia 1937, fa appello ai viticoltori della zona ed agli enti economici, che da anni si sono aggregati alla Cantina, perchè, mercè un forte afflusso di uva, i risultati per la vendemmia in corso possano essere, proporzionalmente a quello che sarà l' andamento del mercato, non inferiori a quelli conseguiti per il 1937.

Come realizzare la migliore distribuzione dei mangimi e contenerne i prezzi. — L' avverso andamento stagionale di questa annata ha portato, come è noto, in primo piano il problema dell' alimentazione del bestiame, che si presenta sotto due gravi aspetti: quello economico dei prezzi e quello distributivo. ..

Per quanto riguarda i prezzi, gli organi del Governo, le Confederazioni degli agricoltori e dei lavoratori dell'agricoltura e lo stesso Partito sono intervenuti e intervengono per eliminare ogni tentativo di speculazione.

Per quanto riguarda la distribuzione, molto può essere fatto — come rileva il dott. Pareschi, in «Cooperazione Rurale» — attraverso una saggia organizzazione.

Così la distribuzione dei sottoprodotti della molitura, con relativo controllo dei prezzi, la regolamentazione dell'importazione dall'estero di materie prime indispensabili, il trasferimento da provincia a provincia di prodotti atti all'alimentazione, potrà attuarsi nella forma più soddisfacente, usufruendo della fittissima rete di aziende cooperative e anche commerciali, di cui dispone oggi il nostro Paese. Tali aziende e cooperative, con il controllo e con la responsabilità delle loro organizzazioni nazionali, sono, infatti, in grado di garantire la tempestività dei rifornimenti e nello stesso tempo l'assoluto rispetto dei prezzi che verranno stabiliti dagli organi superiori.

Questa che si presenta può anzi essere una prova generale di notevole importanza per la impostazione di un sistema di razionale collaborazione fra tutti gli organi che operano nel campo economico dell'agricoltura.

A tale riguardo i Consorzi agrari sono, come sempre, perfettamente in linea e non chiedono che di essere messi in grado di dare prova, anche in questa occasione, della loro efficiente attrezzatura e della loro capacità organizzativa.

Specializzazione dei tecnici agricoli e riordinamento delle scuole e degli istituti agrari. — Sempre vivo, e in attesa di una definitiva risoluzione, è il problema di un riordinamento degli istituti di istruzione agraria media e superiore, allo scopo di addivenire a quella specializzazione dei tecnici dell'agricoltura, resasi ormai indispensabile per soddisfare le sempre maggiori esigenze della tecnica e dell'economia agricola della Nazione.

Si sente, cioè, l'assoluta necessità di formare dei professionisti, non solo particolarmente adatti a progettare opere edilizie, stradali, idrauliche rurali e ad eseguire misurazioni del terreno, come avverrà più specialmente per gli agrimensori, ma anche dei professionisti ben preparati sia ad assumere direzioni aziendali, sia a proteggere, consigliare, eseguire singole opere riguardanti le varie attività agrarie.

A tal fine, secondo il pensiero dei dirigenti il Sindacato nazionale fascista dei Tecnici agricoli, l'istruzione agraria media e superiore dovrebbe essere riordinata in modo da avere: la *Scuola tecnica* di tre anni, dopo i due della Scuola di avviamento, da cui uscirebbe «l'agente rurale», che non dovrebbe essere un professionista, ma prestare l'opera sua in sott'ordine come impiegato di aziende agrarie; l'*Istituto tecnico rurale* proveniente dalla fusione degli attuali tecnici agrari con quelli per geometri, fusione che ci darebbe finalmente la scuola tecnico-agraria media frequentata ed apprezzata, perchè rispondente ai reali bisogni della Nazione, capace di formare gli elementi per una professione di largo respiro, da esercitarsi senza distinzioni inutili ed oziose fra tecnica del patrimonio e tecnica della produzione, distinzioni che, fra l'altro, sarebbero anacronistiche nello Stato corporativo fascista che

subordina i diritti patrimoniali alla migliore utilizzazione dei fondi; ed infine la *Facoltà di scienze agrarie,* che potrà col tempo dividersi in varie specializzazioni, per formare il tecnico maggiore dell'agricoltura e della ruralità, il dottore agronomo, capace per l'ampia coltura e la profonda preparazione scientifica di penetrare i problemi più vasti e di portare un contributo decisivo alla loro soluzione.

Come l'Italia farà fronte al suo bisogno in cellulosa. — Il Ministero delle corporazioni ha di recente pubblicato un volumetto sul piano predisposto e sul lavoro compiuto per affrancare l'Italia dell'importazione di cellulosa dall'estero e sopperire integralmente al suo fabbisogno, sia per la produzione di seta artificiale, per cui occorrono annualmente 1.500 000 quintali di cellulosa, sia per la fabbricazione di carta, per cui occorrono 1.400.000 quintali, e cioè complessivamente 2.900.000 quintali.

Ora la soluzione del problema è stata affrontata seguendo tre vie: limitazione del consumo, sostituzione della cellulosa con altre paste cellulosiche ed aumento della produzione nazionale di paste cellulosiche.

E' appunto questa terza via che interessa maggiormente l'agricoltura in quanto si tratta — per ricavare la cellulosa necessaria — di aumentare il patrimonio forestale italiano e di utilizzare materie prime vegetali diverse dal legno.

Per quanto riguarda l'incremento del patrimonio forestale è sopratutto interessante l'incremento della pioppicoltura al quale anche la Confederazione degli agricoltori ha dato un fattivo contributo, facilitando la distribuzione delle pioppelle messe a disposizione degli agricoltori gratuitamente dal Comitato nazionale forestale e dall'Ente nazionale della cellulosa e della carta; l'opera della Milizia forestale per la difesa del patrimonio boschivo e per il rimboschimento, che si va compiendo, assicura un tangibile apporto anche da parte delle nostre zone montane e collinari.

Fra le numerose materie da cui è possibile trarre la cellulosa, sembra che l'industria si sia indirizzata specialmente verso la utilizzazione della paglia di grano e di riso, degli steli di granoturco, dei residui di sorgo zuccherino, dei canapuli, della canna comune ed in minor misura dell'alfa (importandola dalla Libia) e della canna palustre.

Le disponibilità di prodotti cellulosici sono comunque ingenti e quindi non vi è un problema di materie prime ma piuttosto un problema di convenienza economica, determinato dalle possibilità di conservazione e di accentramento delle materie cellulosiche.

Due tabelle significative, contenute nel citato volume del Ministero delle corporazioni, danno l'impressione che il piano predisposto per il 1941 è già entrato in azione e le iniziative in corso superano il programma minimo fissato dalla Corporazione per quell'epoca. Per l'autarchia della carta, nella cui industria, come è stato detto sopra, il fabbisogno è valutato in 1.400.000 quintali di cellulosa, gli stabilimenti esistenti danno già la produzione di 275.000 quintali; gli impianti autorizzati a tutto febbraio del corr. anno lasciano presumere una produzione ulteriore di 400.000 quintali, e quelli per i quali è in corso istruttoria per l'autorizzazione, altri 490.000 quintali, cui sono da aggiungersi le iniziative I. R. I. Burgo ed un impianto a Ferrara;

in totale la produzione di cellulosa nazionale sarà di 1.740.000 quintali che si suppongono equivalenti ad 1.000.000 di quintali di cellulosa da importazione. Rimarrebbe così da colmare un deficit di 400.000 quintali per i quali occorrerebbe una produzione di altri 650.000 quintali di cellulosa nazionale.

Per la cellulosa da raion, per la quale il fabbisogno è valutato a 1.500.000 quintali, le iniziative della S. N. I. A. (le quali si basano sopratutto sulla utilizzazione della canna comune) lasciano presumere una produzione nel 1941-42 di 600.000 quintali. Ma poichè le coltivazioni di canna esigono parecchi anni, queste iniziative utilizzeranno altre materie cellulosiche nazionali e specialmente steli di granoturco. Vi sono poi in corso altre iniziative industriali per un complessivo di circa 160.000 quintali. In questo settore indubbiamente le difficoltà sono maggiori, ma è da tener presente che del fabbisogno complessivo di 1 500 000 quintali, solo 750.000 sono destinati a produzioni tessili per il mercato interno; cosicchè se vi è la possibilità di esportare raion o fiocchi, il peso delle importazioni di materie prime dall'estero non è molto sentito dal Paese, in quanto il valore della esportazione delle fibre sintetiche supera notevolmente il valore dell'importazione della cellulosa occorrente per fabbricarle.

Questo lo stato del problema della cellulosa nazionale dal quale si rileva anche la necessità che l'agricoltura si orienti convenientemente per l'ammasso dei prodotti cellulosici facilitando il compito delle industrie e valorizzando taluni suoi sottoprodotti ai fini del miglioramento del reddito netto dell'agricoltura.

L'Italia produce migliaia di quintali di ottime uve per l'alimentazione. — Quando si parla di uve da tavola si è ormai portati a considerare come tali le uve di lusso, cioè quelle delle cosidette varietà elette, caratterizzate da un notevole grado di resistenza ai trasporti, da lunga serbevolezza e da speciali requisiti di bellezza.

Non tutte le uve di lusso si prestano peraltro ad un abbondante consumo giornaliero, mentre vi sono uve pure da mensa, ma *comuni,* aventi una buccia non molto spessa, a polpa non troppo carnosa, ad acini di grandezza media, di sapore neutro o leggermente aromatico di cui si possono agevolmente ingerire sino a tre-quattro chili al giorno con grande beneficio per l'organismo.

Se poi si considera l'uva dal punto di vista più strettamente alimentare, si constata che in linea generale le uve da tavola comuni presentano un contenuto zuccherino superiore a molte varietà di uve elette o di lusso. Tale è il caso delle varietà *Volta, S. Anna, Precoce di Marsiglia, Delizia di Vaprio, Chasselas dorato, Frankenthal, Zibibbo, Moscato d'Amburgo, Dorona* di Venezia, ecc., di cui il nostro Paese produce migliaia e migliaia di quintali.

Ma oltre a queste varietà di uve da tavola comuni, vi sono ancora vitigni locali che possono fornire ingenti quantitativi di uve, rispondenti, nel loro complesso, ai requisiti di buone uve mangerecce, pur non prestandosi per lunghi trasporti e da consumarsi quindi, di preferenza, a breve distanza dai luoghi di produzione, o in apposite stazioni uvali o ampeloterapiche, di cui non mancano esempi, anche fiorenti, nel nostro Paese, come è il caso di quelle di Merano, Bolzano e Abbazia.

Fra tali uve vanno ricordate: il *Dolcetto* delle Langhe, la *Favorita d'Alba,* il *Verdiso* dei Colli trevigiani, la *Garnega* dei Colli veronesi e vicentini, la *Dorona* di Venezia, lo *Schiavone* della Venezia tridentina, il *Besgano* e la *Verdea* dei Colli piacentini (ch'è poi la *Colombana* dei Colli pisani), l'*Angiola* e la *Paradisa* dei Colli bolognesi.

Tutte varietà, queste, che forniscono al popolo italiano un alimento di primo ordine, in attesa che si estenda sempre più — come ha auspicato il prof. Dalmasso, Direttore della R. Stazione di viticoltura e di enologia di Conegliano — la coltura di quelle nuove varietà, quali, ad esempio, la *Luglienga,* il *Primus,* il *Volta,* la *Delizia di Vaprio* del Pirovano, la *Panse precoce,* la *Gros-Vert,* il *Pergolese di Tivoli,* il *Caprizzise,* la *Ciminnita,* e, sopratutto, quelle nuove uve apirene a grosso acino, quale, ad esempio, la *Sultana moscata* del Pirovano, che rappresentano l'ideale delle uve per l'alimentazione, specialmente della nostra infanzia.

Radio rurale. — Argomenti di tecnica agricola che verranno trattati nel mese di ottobre durante l'«Ora dell'agricoltore», nelle Stazioni radiofoniche dell'E. I. A. R.:

Sabato 1 — *Roma* (ore 18.10): risposte ai quesiti agricoli formulati dai radioascoltatori — *Milano* (ore 18.10): prepariamo il pane quotidiano; della vinificazione; consigli e notizie di stagione — *Palermo* (ore 19.40): iniziamo la lotta invernale ai parassiti; come si producono e conservano i semi di fiori; la prevenzione degli infortuni in agricoltura; il pacchetto di medicazione; attualità; risposte agli agricoltori.

Domenica 2 — *Bari:* concimazione del grano e varietà elette; la potatura del mandorlo; per fare del buon vino bianco — *Bologna:* la conservazione della patata e del granoturco; note pratiche di stagione — *Firenze:* il vino bianco; uve da «governo» e da «vin Santo»; conservazione dell'uva da tavola.

Sabato 8 — *Roma* (ore 18.10): lavori e concimazioni; fitopatologia; allevamento dei bovini con speciale riguardo alla alimentazione e alle norme igieniche; frumento e cereali minori; conservazione dei prodotti; allevamento degli animali da bassa corte — *Milano* (ore 18.10): ancora del pane quotidiano; per le massaie rurali; consigli e notizie di stagione — *Palermo* (ore 19.40): la muta delle penne nelle galline; concimazioni dei prati; attualità; risposte agli agricoltori.

Domenica 9 — *Bari:* la semina del grano; l'erba medica; svinatura ed altre pratiche di cantina — *Bologna:* pollaio e pollicoltura rurale; note pratiche di stagione — *Firenze:* erbai autunno-vernini; il sale pastorizio; conservazione delle frutta.

Sabato 15 — *Roma* (ore 18 10): avvicendamenti; entomologia agraria; praticoltura; granoturco, tabacco, barbabietole da zucchero, cotone, canapa; viticoltura; olivicoltura — *Milano* (ore 18 10): girando per le aziende; l'abbeverata degli animali bovini; consigli e notizie di stagione — *Palermo* (ore 19.40): prepariamoci ad una buona concimazione di grano; attualità; risposte agli agricoltori.

Domenica 16 — *Bari:* la mosca olearia e la raccolta anticipata delle olive; la preparazione del terreno per l'impianto dei frutteti; i vini spumanti per famiglia — *Bologna:* la concimaia e la buona conservazione del letame; note pratiche di stagione — *Firenze:* sulla semina del grano: disinfezione, profondità di semina e quantità di seme.

Sabato 22 — *Roma* (ore 18.10): arboricoltura in generale; frumento e cereali minori; conservazione dei prodotti; viticoltura e olivicoltura; enologia; allevamento degli animali da bassa corte con speciale riguardo alla alimentazione ed ai ricoveri — *Milano* (ore 18.10): appunti sulla alimentazione del bestiame bovino; per le massaie rurali; consigli e notizie di stagione — *Palermo* (ore 19.40): concimazioni col sovescio; attualità; risposte agli agricoltori.

Domenica 23 — *Bari:* uno sguardo all'oleificio; la concimazione del mandorlo e delle piante da frutta — *Bologna:* la mungitura del bestiame e la produzione del latte; note pratiche di stagione — *Firenze:* la semina a righe senza seminatrice; il sovescio; invecchiamento del vino.

Sabato 29 — *Roma* (ore 18.10): lavori e concimazioni; allevamento dei bovini con speciale riguardo alla alimentazione ed alle norme igieniche; frumento e cereali minori; conservazione dei prodotti; praticoltura; arboricoltura in generale e frutticoltura in ispecie — *Milano* (ore 18.10): nel frutteto; cause che fanno variare la produzione del latte; consigli e notizie di stagione — *Palermo* (ore 19.40): raccolta ed immagazzinamento delle olive; attualità; risposte agli agricoltori.

Domenica 30 — *Bari:* la produzione dell'olivo per seme; letti caldi; note enologiche di attualità — *Bologna:* cure colturali e concimazioni dei prati; note pratiche di stagione — *Firenze:* grani precoci vecchi e nuovi; igiene della cantina.

Notizie sull'esito di alcuni mercati di animali tenuti nelle provincie d'Istria, del Carnaro e di Trieste.

Dignano, 3-IX. — Animali presentati: Buoi da lavoro 72, da macello 104, Vacche da lavoro 56, da macello 66, Vitelli 16, Suini 42, Ovini 36. Prezzi verificatisi: Buoi da lavoro L. 320—350, da macello L. 300—320, Vacche da lavoro L. 300—310, da macello L. 200—290, Vitelli L. 320—350, al q.le peso vivo; Suini L. 60—150, Ovini L. 60—80, per capo.

Andamento del mercato: vennero eseguite 36 variazioni di proprietà tutte permute.

Dal lato zooiatrico nulla da segnalare.

Sanvincenti, 8-IX. — Animali presentati: Buoi da lavoro 74, da macello 86, Vacche da lavoro 45, da macello 88, Vitelli 36, Suini 56. Prezzi verificatisi: Buoi da lavoro L. 320—350, da macello L. 300—320, Vacche da lavoro L. 300—310, da macello L. 200—290, Vitelli L. 330—350, al q.le peso vivo; Suini L. 60—150 per capo.

Andamento del mercato: sensibile aumento dei prezzi; furono eseguite 104 variazioni di proprietà riguardanti i capi grossi.

Dal lato zooiatrico nulla da segnalare.

Visinada, 12-IX. — Animali presentati: Buoi da allevamento 14, da macello 9, Vacche da allevamento 9, da macello 10, Giovenchi da allevamento 8, da macello 5, Vitelloni da allevamento 6, da macello 3, Asini 4, Suini da allevamento 17, Ovini 7, Caprini 2. Prezzi verificatisi: Buoi da allevamento L. 320—340, da macello L. 280—320, Vacche da allevamento L. 280—320, da macello L. 200—260, Giovenchi da allevamento L. 320—350, da macello L. 300—320, Vitelloni da allevamento L. 330—360, da macello L. 300—330, al q.le peso vivo; Asini L. 150 -300, Suini da allevamento L. 40—60, Ovini L. 40-100, Caprini L. 40—120, per capo.

Andamento del mercato: solita affluenza di bestiame e di compratori; vennero eseguite 2 variazioni di proprietà.

Pinguente, 15-IX. — Animali presentati: Buoi e Manzi 86, Vacche e Manzetti 102, Vitelli da latte 16, Asini 37, Suini da allevamento 230, Ovini 11. Prezzi verificatisi: Buoi e Manzi L. 300—330, Vacche e Manzetti L. 150—270, Vitelli da latte L. 500—540, al q.le peso vivo; Asini L. 270—600, Suini da allevamento L. 55—200, Ovini L. 100, per capo.

Andamento del mercato: la pioggia ed il bel tempo, alternandosi, hanno rinverdito i campi che stanno dando un copioso quantitativo di agostano, e i prati a medica ed a trifoglio sono al loro quarto taglio; ciò che ha consigliato gli allevatori ad un tentativo di rialzo di prezzi del loro bestiame, specialmente da lavoro, per il quale le richieste sono state più attive dello scorso mercato, benchè moderate per il bestiame da macello; buon mercato per il vitellame, per gli ovini e per un buon numero di suini da allevamento; registrate 30 variazioni di compra-vendita.

Dignano, 19-IX. — Animali presentati: Buoi da lavoro 32, da macello 26, Vacche da lavoro 36, da macello 48, Vitelli 12, Suini 36. Prezzi verificatisi: Buoi da lavoro L. 320--350, da macello L. 300—320, Vacche da lavoro L. 300—310, da macello L. 200—290, Vitelli L. 320—350, al q.le peso vivo; Suini L. 60—150 per capo.

Andamento del mercato: vennero eseguite 26 variazioni di proprietà tutte permute.

Dal lato zooiatrico nulla da segnalare.

La qualità delle uova influenzata dal clima e dal terreno. — Secondo interessanti esperienze condotte in Inghilterra su uova prelevate in varie zone di numerosi paesi (Olanda, Germania, Polonia, Rumenia, Russia, Egitto, Cina, ecc.), è stato possibile accertare che sulla qualità delle uova stesse esercitano una notevole influenza il clima e il terreno delle zone ove vengono effettuati gli allevamenti.

Così si è visto che esiste un certo rapporto fra la porosità del guscio dell' uovo e l' umidità della zona nella quale è stato deposto e, precisamente, quanto più alto è il grado di umidità di una data regione, tanto più numerosi sono i pori e tanto meno compatta è la struttura del guscio.

E' probabile che la buona conservazione delle uova asiatiche sia dovuta alla loro poca porosità ed alla struttura compatta del loro guscio. Quindi il

deterioramento è più rapido in uova provenienti da regioni ad umidità relativamente alta.

Sembra, poi, che la luce solare influisca indirettamente sulle qualità dell'uovo in quanto il sole favorisce la formazione nella gallina della vitamina D, dalla quale dipende fra l'altro la robustezza del guscio, fattore molto importante per il commercio delle uova.

Esiste, poi, un rapporto fra la qualità delle uova e quella del terreno della zona di deposizione. Le uova di qualità migliori si hanno su terreni argillosi, grassi ma permeabili, fertili; uova di qualità media provengono da terreni argillosi impermeabili e da terreni gessosi; uova di qualità scadente si raccolgono in ambienti a terreni rocciosi, sabbiosi e comunque infertili.

Bisogna inoltre tener presente che i summenzionati fattori si possono combinare in vari modi per influire sulle qualità dell'uovo e che quindi la identificazione dei loro effetti specifici riesce talvolta assai difficile.

Un nuovo aperitivo prettamente italiano a base di vino. — Un aperitivo prettamente italiano, che va imponendosi in molte località del Trevigiano, è quello costituito semplicemente da un bicchiere di vino bianco, limpido, secco, con una fettina di limone o un pezzo di scorza di limone ed uno spruzzo di seltz.

L'aperitivo va sotto il nome di «Aperitivo Marescalchi» e rappresenta quanto di più semplice e gradito si possa immaginare, quando sia servito freschissimo.

E trattasi anche dell'aperitivo più tonico e salutare, chè il vino da solo, col suo alcole, coi suoi materiali tannici, i suoi sali e coi suoi eteri naturali è il miglior stimolo alle eccitazioni delle glandole dello stomaco.

Così si porta salute, buon umore, appetito, e... si aiuta la enologia nazionale, senza bisogno di ricorrere a tante droghe e a tanti aromi estranei alla composizione semplice del vino.

Ma quando, dunque, sulle spiaggie, sui monti, nei luoghi di cura, nelle stazioni ferroviarie, ecc., in luogo di tanti intrugli meno dissetanti del liquore nato semplice e genuino dalle nostre viti, si diffonderà l'uso del bicchiere di vino bianco, limpido, freschissimo, frizzante?

Verità sugli ammassi. — L'ammasso dei prodotti agricoli è ormai diventato il segno della rivoluzione economica del Regime. Esso è una fra le principali espressioni della «Carta del Lavoro» e dell'autarchia in quanto tende a realizzare nel più breve termine possibile il massimo possibile di autonomia nella vita economica della Nazione.

Il fulcro economico dell'ammasso è riposto nella fissazione del livello e nel raggiungimento della stabilità del prezzo dei prodotti ammassati. Nessun regime economico — scrive il prof. Nicotra, del Ministero dell'agricoltura, su «La Conquista della Terra» — in nessun paese del mondo, in nessuna epoca della storia, è mai riuscito a trovare un meccanismo atto ad assicurare la stabilità del prezzo.

L'ammasso vi è riuscito.

Da rilevare ancora il principio fondamentale della fissazione corporativa, cioè volontaria, del prezzo, che ha ucciso per sempre la speculazione, consentendo migliori remunerazioni al produttore e, insieme, minori prezzi ai

consumatori, realizzando, così, il principio fascista della più alta giustizia sociale.

Il prezzo, inoltre, è fissato in modo — fatto, questo, della più grande importanza — da dirigere la produzione per quantità e qualità nelle direzioni che lo Stato fascista ha stabilito per il raggiungimento dei fini superiori della Nazione.

Con l'istituzione dell'ammasso, inoltre, che al momento del raccolto paga immediatamente il prodotto, come per il grano, o concede su di esso notevoli anticipi, l'agricoltore non è più costretto a svendere, e può fare con ogni sicurezza in anticipo le proprie previsioni di bilancio: la svendita necessaria dei prodotti al momento del raccolto causava agli agricoltori, nel loro complesso, delle perdite economiche formidabili. L'ammasso le ha di colpo annullate.

Il vantaggio è poi grande per l'economia generale perchè con questo sistema il beneficio dell'agricoltore non è stato ottenuto dal danno di qualsiasi altra categoria produttiva, ma solo a carico della speculazione.

Ed è più grande ancora se si scevera nella massa dei singoli agricoltori, perchè se nell'economia liberale il grande produttore poteva in qualche modo difendersi dalla speculazione, il piccolo e il medio agricoltore, spesso senza possibilità di ricorso alle banche, erano certamente preda del bisogno indilazionabile.

Ora l'ammasso pone sullo stesso piede grande e piccolo produttore e rende particolarmente a quest'ultimo un servizio di cui è facile valutare la importanza.

Infine, dal punto di vista dei rapporti economici internazionali, l'ammasso è l'unico mezzo per sganciare la produzione interna dalle vicende plutocratiche e politiche del mercato internazionale, e, dunque, per raggiungere efficacemente l'autarchia.

Migliaia di raduni di agricoltori alla vigilia della stagione delle semine. — In tutte le provincie avranno prossimamente inizio i raduni di propaganda disposti dal Ministro dell'agricoltura e delle foreste allo scopo di richiamare l'attenzione dei ceti rurali interessati sulla necessità di fare ancora di più ricorso, con la imminente nuova annata granaria, all'impiego di buone pratiche colturali e di larghe fertilizzazioni, indispensabili al conseguimento delle mete autarchiche fissate dal Duce.

In attuazione delle disposizioni impartite dal Ministro Rossoni, gli Ispettorati hanno già provveduto, in rapporto alle particolari esigenze locali, alla formulazione dei relativi programmi che prevedono lo svolgimento in tutti i centri agricoli di raduni destinati a raccogliere, alla vigilia dell'epoca delle semine, e cioè al momento più opportuno per l'impostazione della nuova annata granaria, folte masse di agricoltori, le quali, sulla base dei suggerimenti forniti dalle passate annate e particolarmente dall'ultima, durante la quale solo gli accorgimenti colturali hanno potuto ovviare alle conseguenze derivanti da uno sfavorevole andamento stagionale, saranno incoraggiate all'uso di quelle concimazioni e di quei sistemi di lavorazione dei terreni che si rivelano come i più appropriati per il raggiungimento di alte produzioni unitarie.

Nel corso di queste adunate non si mancherà, sulla scorta di autorevolissime rilevazioni scientifiche compiute anche nella passata campagna, di illustrare l'importanza che le tempestive ed adeguate fertilizzazioni presentano ai fini della difesa delle coltivazioni dai danni delle gelate.

Il tabacco Meraviglia. — Così può essere chiamato un nuovo tabacco italiano, il «Burley di gran reddito», capace di fornire produzioni superiori al 50 q.li di foglia secca per ettaro, senza dire di quasi altrettanti quintali di steli, lunghi e di colore quasi bianco, costituenti un ottimo materiale per l'industria della cellulosa.

Questo tabacco è stato ottenuto dal prof. Benincasa, del R. Istituto di Scafati, ed occupa attualmente 121 ettari, dei quali ben 100 concentrati tutti in una sola azienda, la «Picciola», della S. A. I. M. di Salerno.

Questo tabacco rappresenta una delle più audaci applicazioni della genetica, poichè deriva dall'incrocio, a tappe progressive, di quattro genitori a caratteri molto diversi e ben distinti. E' albino fino dai semenzai; è resistentissimo alle malattie crittogamiche ed è, come si è sopra detto, produttivissimo.

Per quest'ultima caratteristica si capisce come il «Burley di gran reddito» costituisca una vera pompa di elementi fertilizzanti del terreno; e poichè il tabacco vegeta di più in estate, per avere un reale successo dalla diffusione di questa razza, in Italia, occorrono terreni naturalmente fertili e specialmente ricchi di potassa, nonchè una razionale concimazione ed una oculata irrigazione.

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondari	Comuni	Specie degli animali *)	Numero delle stalle infette: rimaste dalle settimane precedenti	Numero delle stalle infette: Nuove denunzie
PROVINCIA D'ISTRIA						
Dall'1 al 15-IX	Carbonchio ematico	Capodistria	Capodistria	B	—	1
	Edema maligno	Capodistria	Pirano	E	—	1
	Mal rossino	Capodistria	Capodistria	S	—	1
		»	Villa Decani	S	—	1
PROVINCIA DI TRIESTE						
Dall'1 al 15-IX	Mal rossino	Trieste	Sesana	S	3	—
		»	Tomadio	S	2	—
		»	Trieste	S	5	1

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 16 al 30 Settembre

Località	Vino rosso	Vino bianco	Olio	Fieno	Frumento	Frumentone	Bovini	Vitelli	Ovini	Suini da allevamento	Pollame adulto	Pollastri	Latte	Uova	Legna da fuoco	OSSERVAZIONI
prezzo in lire	ettolitro		litro	quintale			chg. peso vivo		per capo			al paio	litro	al 100	q.le	
Grisignana	—	—	7.40	35-40	143.25[1]	90	2-2.50	3.50-4	65-70	30-60	9-10	8-9	0.70	45	8-9	[1] franco ammasso per i molini
Cittanova	130	130	7.20	50	»	»	2.30-3.50	4 30	—	50[1]	12	14	0.90	50	9	[1] da macello L. 6 al chg. peso morto
Lussinpiccolo	120-130	—	7-7.60	70-75[1]	»	»	3.20-3.50	4 50-5	80-90	50-100	12-14	14-16	1.50	55-60	12-14[2]	[1] di erba medica; [2] carbone dolce L. 55-60 al q.le
Pinguente	140	140	8	25	»	»	3.40	5.20	90	70[1]	10	12	0.60	35	6	[1] da macello L. 6.50 al chg. peso morto

Dott. E. Benedini, Direttore responsabile   **Dott. U. Stacchiotti**, Redattore-capo